

Un travail d'artisan

Lorsque nous sommes en train de boire une bouteille de vin, nous ne nous rendons pas toujours compte du travail fourni avant qu'elle n'arrive sur votre table. En effet, nous effectuons une somme de petites actions quasiment toute manuelles et artisanales allant de la taille de la vigne jusqu'à la mise en bouteilles sur une période de plus de 2 ans. Sans parler des quelques années de stockage pour que le vin soit à maturité lors de votre dégustation.

En agriculture, un produit de qualité demande toujours du temps. Nous le faisons à Sainte Barbe mais dans un esprit paysan pour garder un tarif raisonnable. Chaque geste est réfléchi et raisonné pour avoir une meilleure qualité en un minimum d'interventions.

Par exemple, il est prouvé que vendanger les raisins lorsqu'ils sont froids préserve leur qualité. Donc au lieu de vendanger en pleine journée et devoir refroidir des raisins ramassés à 20°C grâce une installation «froid» de grande puissance, nous préférons vendanger de nuit à partir de 5h du matin pour bénéficier de la fraîcheur naturelle de la nuit et rentrer des raisins déjà à 8°C.

Autre exemple, nous utilisons le minimum d'artifices d'habillage tout en gardant une présentation soignée en excluant les bouteilles lourdes aux formes impossibles à empiler, les étiquettes aux papiers spéciaux, les cartons épais blanchis puis imprimés d'aplats de couleur, les caisses bois, les capsules en étain ou en aluminium épais,...

Car comme le disait Alfred Musset : « Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? »

Des news pour patienter avant les fêtes ...

Nouvelle cuvée

Le Blanc De Noir est arrivé !

Découvrez notre nouvelle cuvée de blanc sec, à accorder avec les entrées de saumon fumé ou sur des huîtres ... Parfait pour les fêtes !
Touche d'originalité : ce vin blanc unique est réalisé avec des raisins de Merlot noirs !!!



Les récompenses

Nous avons obtenu de belles récompenses :

Médaille d'or au concours de Bruxelles sur le Merlot Sainte Barbe 2019 .

Le Guide Hachette parle de nous ...
1 étoile pour le Merlot Sainte Barbe 2020

2 étoile pour le Château Sainte Barbe 2020

Les JPO du château

Pour finir sur quelques actualités, je vous propose de réserver votre vendredi 09, samedi 10 ou dimanche 11 décembre pour festoyer avant les fêtes



CHÂTEAU SAINTE BARBE
Vignerons depuis 1650



Lieu dit Sainte Barbe
33810 Ambès
à deux pieds de vigne,
sur les bords de Garonne
après St-Louis-De-Montferrand



09 - 10 - 11 Visites - Dégustations GRATUITES
09 & 10 Apéro 17h/19h -
Ambiance musicale par l'association Immersif



oeno@chateausaintebarbe.fr / 05 56 77 49 57



Nous en profitons pour vous souhaiter des bonnes fêtes de fin d'année



Pour l'occasion, nous sommes heureux de vous offrir une réduction exceptionnelle sur le Merlot 2015 (AOC Bordeaux) et le Château Sainte Barbe 2014 (AOC Bordeaux Supérieur).

C'est le moment de remplir votre cave pour épater vos invités au repas de Noël !

Nous produisons des cuvées pour tous les goûts alors n'hésitez plus!